

***Beilschmiedia mannii* (Meisn.) Benth. et Hook.f.**

Identifiants : 4367/beiman

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**
- **Genre : Beilschmiedia ;**

- **Synonymes : Afrodaphne mannii Stapf, Oreodaphne mannii Meisn, Tylostemon cuspidatus Kraenzl, Tylostemon kamerunensis Engl. & Kraenzl, Tylostemon mannii (Meisn.) Stapf ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Spicy cedar, , Gbonyonnon wien, Gbu-gby nyennoh, Ghoko nisa, Kanda, Oah, Quenhdeh ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Parties comestibles : graines, fruits non mûrs, fleurs - arôme, graines - huile, feuilles^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique) | Original : Seeds, Fruit unripe, Flowers - flavouring, Seeds - oil, Leaves^{{{{0(+)x}}}} Les fleurs sont utilisées pour aromatiser le riz. Le fruit est mangé et utilisé dans les sauces. Les graines sont torréfiées et moulues puis mangées. Il est ajouté aux soupes et aux légumes. Les graines donnent une huile comestible. Les feuilles sont utilisées dans la soupe



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 46 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics.* AUC Press. p 56 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3.* Kew. ; Busson, 1965, ; Chapman, J. D. & Chapman, H. M., 2001, *The Forest Flora of Taraba and Andamawa States, Nigeria.* WWF & University of Canterbury. p 180 ; Dalziel, J. M., 1937, *The Useful plants of west tropical Africa.* Crown Agents for the Colonies London. ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 1036 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development.* p 26 ; Hawthorne, W. & Marshall, C., 2013, *Nimba Western Area Iron Ore Concentrator Mining Project Environmental and Social Impact Assessment. AcelorMittel Liberia.* p 461 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.* p 39, 122 ; Keay, R.W.J., 1989, *Trees of Nigeria.* Clarendon Press, Oxford. p 34 ; Manvell, A., 2011, *Use of Non-Timber Forest Products around Sapo National Park, Liberia (Report B)* p 19 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World.* Horticultural Books. Florida p 10 ; Nyuna⁻⁻⁻, N., 2008. *Beilschmiedia mannii* (Meisn.) Benth. & Hook.f. [Internet] Record from Protabase. Louppe, D., Oteng-Amoako, A.A. & Brink, M. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 14 October 2009. ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa.* Kew. p 119 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy.* Springer. p 64 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun.* CTA p 182 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts.* FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 138